



## Vegane Pancakes

Zutaten für ca. 6 mittlere Pancakes:

160	g	Dinkelmehl glatt, aber auch andere Mehlsorten(arten)
2	TL	Weinstein-Backpulver
2	TL	Kristallzucker, aber auch Naturzucker usw.
1	*Pr.	Salz
300	ml	Veganer(Drunk), Soja, Reis, Hafer uva.
2	EL	Tafelöl

Herstellung:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und 5 Minuten quellen lassen.
2. Beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze aufstellen.
3. Masse mit geeignetem Schöpfer in die beschichtete Pfanne geben.
4. So lange anbacken bis die Oberseite anzieht (fest wird), dann mit einem **\*\*Muaser** umdrehen und ca. 1 Minute fertig backen.

Hinweise:

- \*Pr. steht für Prise = so viel Salz das beim Aufnehmen zwischen Daumen und Zeigefinger bleibt.
- \*\*Muaser ist eine Tiroler Bezeichnung für 1 Backschaufel.
- Masse ist etwas flüssig – soll so sein 😊.

TIPP:

- Mit Ahornsirup anrichten oder mit einem frischen noch lauwarmen Kompott.